



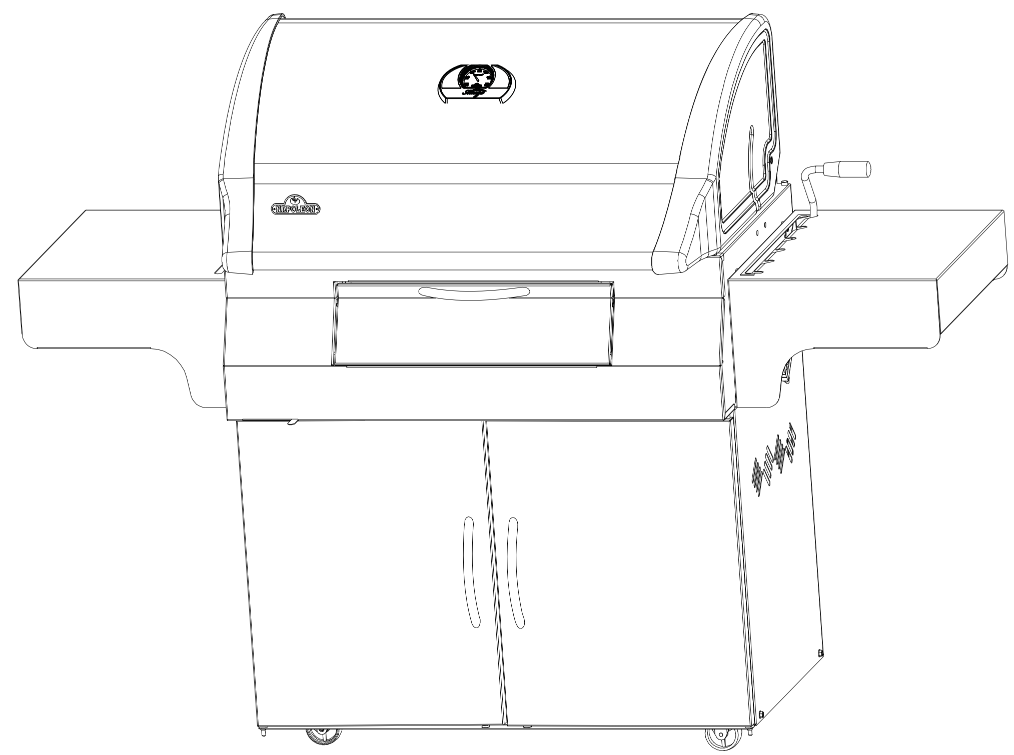


# GRILL AU CHARBON DE BOIS POUR L'EXTÉRIEUR

## MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

**CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ**

**CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE**



### AVERTISSEMENT

**Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel.**

### DANGER

**La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde de carbone. Ne faites pas brûler de charbon de bois dans une maison, un garage, une tente, un véhicule ou dans un endroit clos.**

**SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, UN INCENDIE POURRAIT S'ENSUIVRE, CAUSANT DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.**

**NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION.,**
**214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 TÉLÉPHONE : 705-726-4278**
**TÉLÉC. : 705-725-2564 C. ÉLEC. : care@nac.on.ca SITE WEB : www.napoleongrills.com**

N415-0176 APR 30/09

# MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

**Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON. Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, cher client. Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de bien comprendre toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.**




# GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT DES GRILS NAPOLÉON

**NAPOLÉON garantit votre nouveau gril contre tous défauts concernant les matériaux et la fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : la fonte d'aluminium (excluant la peinture), les roues, les boutons de contrôle, les appliqués pour couvercle en acier inoxydable et les poignées de couvercle, sous réserve des conditions suivantes. Pendant les cinq premières années, NAPOLÉON fournira gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la sixième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.**

**Les composants tels que les grilles de cuisson en fonte, les mécanismes de levage et les jauges de température sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les deux premières années de la garantie limitée.**

**Les composants tels que les roulettes, les grilles de réchaud, les pièces d'assemblage et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.**

**NAPOLÉON n'assumera aucuns frais d'expédition, de main-d'oeuvre ou de taxes d'exportation.**

# CONDITIONS ET LIMITATIONS

« NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un détaillant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes. »

Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants quelle qu'en soit la raison.

Le gril doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence, et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs, ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril.

Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et dans des conditions normales.

Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toutes obligations concernant cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.

**NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie, et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.**

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à Vie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et les responsabilités de NAPOLÉON concernant le gril NAPOLÉON; toutes autres garanties exprimées ou implicites concernant ce produit, ses composants ou accessoires sont exclues.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne sera pas responsable d'une surchauffe, de l'extinction du brûleur causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

Tous dommages causés au gril par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits chimiques ou de produits d'entretien nuisibles ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou sa copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

# PRATIQUES SÉCURITAIRES D'UTILISATION

⚠ **DANGER : LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE FAIRE FONCTIONNER LE GRIL. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, UN INCENDIE POURRAIT S'ENSUIVRE, CAUSANT DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.**

- ⚠ Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- ⚠ Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- ⚠ Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le gril.
- ⚠ N'allumez pas les charbons de bois avec le couvercle fermé.
- ⚠ Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.
- ⚠ Avant d'allumer le compartiment arrière (brûleur arrière), il doit être positionné sur les supports à l'intérieur de la hotte.
- ⚠ N'employez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides volatiles pour allumer les charbons de bois.
- ⚠ Utilisez UNIQUEMENT de l'allume-briquettes liquide approuvé. Avant d'allumer les briquettes, assurez-vous de bien essuyer tout liquide qui s'est écoulé par la base du gril.
- ⚠ N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes.
- ⚠ Après utilisation et avant l'allumage, le contenant d'allume-briquettes liquide doit être refermé et entreposé à une distance sécuritaire du gril, au moins 25 pieds.
- ⚠ Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud. NE LAISSEZ PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- ⚠ Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- ⚠ Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- ⚠ Ce gril ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- ⚠ Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une véranda avec paramoustique, d'un gazebo ou tout autre endroit fermé.
- ⚠ Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (16'' à l'arrière du gril et 7'' sur les côtés). Ces mêmes dégagements sont aussi recommandés à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- ⚠ En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet libres et exemptes de débris.
- ⚠ N'ajustez pas le bac à charbon de bois avec vos mains à l'intérieur du gril. En tout temps, garder les mains et les doigts éloignés des mécanismes de levage.
- ⚠ Ne placez pas le gril sous une construction combustible non protégée.
- ⚠ Ne pas utiliser ce gril sous une installation couverte comme une couverture, un abri d'auto, un auvent ou tout ouvrage en surplomb.
- ⚠ N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- ⚠ Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- ⚠ Le tiroir d'égouttement et à cendres doit être installé lors de l'utilisation du gril.
- ⚠ Nettoyez régulièrement le tiroir d'égouttement et à cendres pour empêcher les accumulations qui pourraient causer des feux de graisse.
- ⚠ N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- ⚠ En tout temps, le gril doit être sur une surface de niveau.
- ⚠ Pour éviter d'endommager le fini de votre gril, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flamme ou pour éteindre les briquettes.
- ⚠ Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les portes d'alimentation en air du gril. Pour éteindre complètement les briquettes ou un feu, fermez entièrement toutes les portes d'alimentation en air et le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés avec de longs manches résistant à la chaleur.
- ⚠ Utilisez des gants pour le gril ou des sous-plats pour protéger vos mains lors de la cuisson ou du réglage des portes d'alimentation en air.
- ⚠ N'enlevez pas les cendres du gril avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.
- ⚠ Enlevez les briquettes et les cendres, entreposez-les dans un contenant en métal incombustible et laissez reposer 24 heures avant de les jeter.
- ⚠ Tenez les cordons d'alimentation électriques loin de l'eau et des surfaces chaudes.
- ⚠ Utilisez toujours ce gril en conformité avec les codes locaux.

# INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

**INSTALLEZ LE GRIL À L'EXTÉRIEUR SUR UNE SURFACE SOLIDE, DE NIVEAU ET INCOMBUSTIBLE. N'UTILISEZ JAMAIS LE GRIL SUR UNE SURFACE EN BOIS OU TOUTE AUTRE SURFACE COMBUSTIBLE.**

**NE VOUS PENCHEZ PAS AU-DESSUS DU GRIL LORS DE L'ALLUMAGE.**

FERMÉ

OUVERT

PORTE D'ALIMENTATION EN AIR COULISSANTE

OUVREZ LE COUVERCLE.

**AVERTISSEMENT :** LE TIROIR À CENDRES DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'ALLUMAGE ET EN TOUT TEMPS DURANT L'UTILISATION.

ASSUREZ-VOUS QUE LES PORTES D'ALIMENTATION EN AIR SONT COMPLÈTEMENT OUVERTES. LES BRIQUETTES ONT BESOIN D'OXYGÈNE POUR BRÛLER, ALORS ASSUREZ-VOUS QUE LES PORTES D'ALIMENTATION EN AIR NE SOIENT PAS OBSTRUÉES.

ALLUMAGE DU COMPARTIMENT PRINCIPAL

PLACEZ LES BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS (10 LB MAXIMUM) DANS LE BAC À CHARBON, SANS TROP LE REMPLIR. EMPILEZ LES BRIQUETTES EN FORME DE PYRAMIDE.

AJOUTEZ DE L'ALLUME-BRIQUETTES LIQUIDE SELON LES DIRECTIVES INDIQUÉES SUR LE CONTENANT. LE COUVERCLE DU GRIL LEVÉ, LAISSEZ LE LIQUIDE IMBIBER LES BRIQUETTES DE 2 À 3 MINUTES. AVANT D'ALLUMER LES BRIQUETTES, ASSUREZ-VOUS DE BIEN ESSUYER TOUT LIQUIDE QUI S'EST ÉCOULÉ PAR LA BASE DU GRIL. REFERMEZ LE CONTENANT D'ALLUME-BRIQUETTES LIQUIDE ET ENTREPOSEZ-LE LOIN DU GRIL.

EN LAISSANT LE COUVERCLE OUVERT, ÉCARTEZ-VOUS DU GRIL ET ALLUMEZ LE CHARBON, AVEC SOIN, À L'AIDE D'UNE LONGUE ALLUMETTE OU D'UN BRIQUET. LAISSEZ BRÛLER JUSQU'À CE QUE LES BRIQUETTES SOIENT COUVERTES D'UNE LÉGÈRE CENDRE GRISE (ENVIRON 20 MINUTES).

LORSQUE LES BRIQUETTES SONT COUVERTES DE CENDRE GRISE, ÉTALEZ-LES UNIFORMÉMENT À L'AIDE D'UNE PINCE À LONGS MANCHES RÉSISTANT À LA CHALEUR, PUIS COMMENCEZ LA CUISSON.

ALLUMAGE DU COMPARTIMENT ARRIÈRE (BRÛLEUR ARRIÈRE)

PLACEZ LES BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS DANS LE BAC À CHARBON, SANS TROP LE REMPLIR.

ENLEVEZ LA GRILLE DE RÉCHAUD. AVANT L'ALLUMAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LE COMPARTIMENT ARRIÈRE EST BIEN POSITIONNÉ. IL DEVRAIT ÊTRE SUSPENDU AUX SUPPORTS DE LA HOTTE.

AJOUTEZ DE L'ALLUME-BRIQUETTES LIQUIDE SELON LES DIRECTIVES INDIQUÉES SUR LE CONTENANT. LE COUVERCLE DU GRIL LEVÉ, LAISSEZ LE LIQUIDE IMBIBER LES BRIQUETTES DE 2 À 3 MINUTES. AVANT D'ALLUMER LES BRIQUETTES, ASSUREZ-VOUS DE BIEN ESSUYER TOUT LIQUIDE QUI S'EST ÉCOULÉ PAR LA BASE DU GRIL. REFERMEZ LE CONTENANT D'ALLUME-BRIQUETTES LIQUIDE ET ENTREPOSEZ-LE LOIN DU GRIL.

EN LAISSANT LE COUVERCLE OUVERT, ÉCARTEZ-VOUS DU GRIL ET ALLUMEZ LE CHARBON, AVEC SOIN, À L'AIDE D'UNE LONGUE ALLUMETTE OU D'UN BRIQUET. LAISSEZ BRÛLER JUSQU'À CE QUE LES BRIQUETTES SOIENT COUVERTES D'UNE LÉGÈRE CENDRE GRISE (ENVIRON 20 MINUTES).

LORSQUE LES BRIQUETTES SONT COUVERTES DE CENDRE GRISE, ÉTALEZ-LES UNIFORMÉMENT À L'AIDE D'UNE PINCE À LONGS MANCHES RÉSISTANT À LA CHALEUR, PUIS COMMENCEZ LA CUISSON.

**COMME ALTERNATIVE À DE L'ALLUME-BRIQUETTES LIQUIDE, TREMPEZ LÉGÈREMENT UN MORCEAU DE PAPIER CHIFFONNÉ OU DE CARTON DANS L'HUILE VÉGÉTALE. PLACEZ LE PAPIER OU LE CARTON IMBIBÉ AU CENTRE DU BAC À CHARBON, PUIS DISPOSEZ LES BRIQUETTES EN FORME DE PYRAMIDE TOUT AUTOUR. ALLUMEZ LE TOUT AVEC SOIN À L'AIDE D'UNE LONGUE ALLUMETTE. SI VOUS OPTEZ POUR CETTE MÉTHODE, N'EMPLOYEZ PAS D'ALLUME-BRIQUETTES LIQUIDE COMME INDIQUÉ CI-DESSUS.**



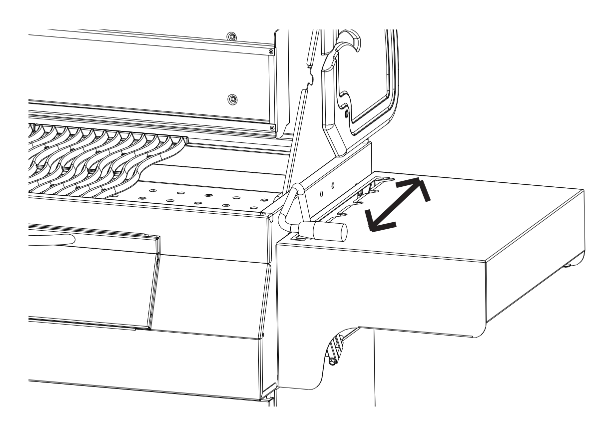
**NE FAITES PAS FONCTIONNER LE COMPARTIMENT ARRIÈRE LORSQUE LE COMPARTIMENT PRINCIPAL FONCTIONNE.**

# FONCTIONNEMENT DU GRIL

## RODAGE:

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Faites simplement fonctionner le gril à « high » pendant une demi-heure, le couvercle fermé.

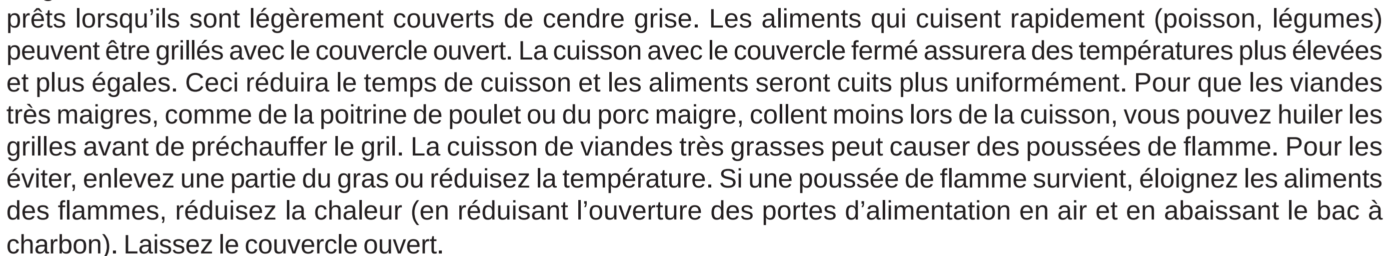
## UTILISATION DU COMPARTIMENT PRINCIPAL:



Le bac à charbon de bois peut être ajusté selon six réglages. Pour un rendement optimal, nous vous conseillons de le fixer à la position la plus élevée, soit le plus près possible des grilles de cuisson. Les températures peuvent être réduites en abaissant le bac pour l'éloigner des aliments et en fermant les portes d'alimentation en air.

### ⚠ ATTENTION

**N'ajustez pas le bac à charbon de bois avec vos mains à l'intérieur du gril. En tout temps, garder les mains et les doigts éloignés des mécanismes de levage.**



Le préchauffage du gril est recommandé en le faisant fonctionner une vingtaine de minutes, le couvercle fermé. Les charbons de bois sont prêts lorsqu'ils sont légèrement couverts de cendre grise. Les aliments qui cuisent rapidement (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. La cuisson avec le couvercle fermé assurera des températures plus élevées et plus égales. Ceci réduira le temps de cuisson et les aliments seront cuits plus uniformément. Pour que les viandes très maigres, comme de la poitrine de poulet ou du porc maigre, collent moins lors de la cuisson, vous pouvez huiler les grilles avant de préchauffer le gril. La cuisson de viandes très grasses peut causer des poussées de flamme. Pour les éviter, enlevez une partie du gras ou réduisez la température. Si une poussée de flamme survient, éloignez les aliments des flammes, réduisez la chaleur (en réduisant l'ouverture des portes d'alimentation en air et en abaissant le bac à charbon). Laissez le couvercle ouvert.

**Règle générale, la cuisson d'une livre de viande requiert approximativement une trentaine de briquettes. Si la cuisson exige plus de 30 à 40 minutes, vous devrez ajouter d'autres briquettes. Lorsque le temps est venteux ou froid, vous devrez utiliser davantage de briquettes pour atteindre une température de cuisson idéale.**

## CUISSON DIRECTE:

Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les burgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

## CUISSON INDIRECTE:

Lors de la cuisson indirecte, le bac contenant les charbons devrait être placé du côté opposé à celui où vous désirez cuire vos aliments. La chaleur circulera tout autour des aliments pour les cuire lentement et uniformément. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Cette méthode de cuisson, utilisant des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs, donnera une viande plus tendre chaque fois.

## AJOUT DE BRIQUETTES EN COURS DE CUISSON:

Ouvrez avec précaution la porte située sur le devant de la base. Soyez prudent, car les briquettes peuvent s'embraser au contact de l'air. Pour ajouter d'autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du gril et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

⚠ **Avertissement:** N'ajoutez jamais d'allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes. Nul besoin d'ajouter de l'allume-briquettes liquide sur des charbons de bois déjà allumés.

## FONCTIONNEMENT DES PORTES D’ALIMENTATION EN AIR:

Lorsque le couvercle du gril est fermé, les portes d’alimentation en air doivent habituellement être ouvertes pour laisser l’oxygène pénétrer dans l gril. L’oxygène accroîtra la température des charbons de bois. Vous pouve contrôler la température du gril en ajustant les portes d’alimentation en air. Pour ce faire, glissez les portes vers la droite ou la gauche. Fermer les portes, partiellement ou complètement, aidera à faire refroidir les charbons de bois. Ne fermez pas complètement les portes d’alimentation en air et l couvercle, à moins de vouloir refroidir les charbons ou d’éteindre une flamme.

FERMÉ
PORTE D’ALIMENTATION
EN AIR COULISSANTE
OUVERT

## UTILISATION DU COMPARTIMENT ARRIÈRE (BRÛLEUR ARRIÈRE):

⚠ Installez le compartiment arrière uniquement lorsque vous désirez l’utiliser.

***Enlevez la grille de réchaud avant l’utilisation.*** Les grilles de cuisson doivent aussi être enlevées si elles nuisent à la rôtissoire. Avant l’allumage, assurez-vous que le compartiment arrière est installé sur les supports situés à l’intérieur de la hotte. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé conjointement avec la rôtissoire offerte chez votre détaillant. Consultez les instructions d’assemblage de la rôtissoire. Pour utiliser le contrepoids, retirez le moteur de la rôtissoire du gril. Insérez la broche sur laquelle vous avez disposez la viande à cuire sur les crochets à l’intérieur du gril. Naturellement, le côté le plus lourd pendra.

Serrez la tige du contrepoids et le poids, de façon à ce que la tige soit à la verticale. Ajustez le contrepoids en le glissant vers le haut ou le bas pour équilibrer la charge, puis serrez en place. Réinstallez le moteur et commencez la cuisson. Placez un récipient sous la viande pour recueillir les jus. Ceux-ci serviront à badigeonner et à faire une délicieuse sauce. Si désiré, vous pouvez ajouter un liquide à badigeonner. Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé. Vos rôtis et volailles seront grillés à la perfection à l’extérieur et leur chair sera tendre et juteuse. Par exemple, la cuisson d’un poulet de 3 livres avec la rôtissoire exigera environ 1 ½ heure à une chaleur moyenne à élevée.

Pour ajouter d’autres briquettes, tenez-vous à une distance sécuritaire du gril et utilisez une pince à longs manches résistant à la chaleur.

**Avertissement :** N’ajoutez jamais d’allume-briquettes liquide sur des briquettes chaudes ou tièdes. Nul besoin d’ajouter de l’allume-briquettes liquide sur des briquettes déjà allumées.

# GUIDE DE CUISSON AU CHARBON DE BOIS

Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l’infrarouge avec laquelle nous sommes le plus familier. Les briquettes incandescentes émettent de l’énergie infrarouge à l’aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d’assèchement. Les jus ou les huiles qui s’échappent des aliments tombent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée pour donner un délicieux goût grillé aux aliments. Pour saisir instantanément les aliments, le bac à charbon peut être installé à la position la plus élevée. Pour une cuisson plus lente, il peut être abaissé. En conclusion, le gril au charbon de bois de Napoléon® produit un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des viandes et des hamburgers plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson.

Le tableau suivant n’est qu’à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson sont influencés par des facteurs tels que l’altitude, la température extérieure, le vent et le degré de cuisson désiré.

## TABLEAU DE CUISSON AU CHARBON DE BOIS

| ALIMENT | CUISSON DIRECTE OU INDIRECTE | TEMPS DE CUISSON | SUGGESTIONS |
|---|---|---|---|
| Bifteck 1'' d'épaisseur | Cuisson directe | 6 à 8 min. à chaleur moyenne | Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse. |
| Burger ½'' d'épaisseur | Cuisson directe | 6 à 8 min. à chaleur moyenne | Pour terminer la cuisson de vos burgers tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos galettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory aux briquettes. |
| Morceaux de poulet | Cuisson directe approx. 2 min. par côté, puis cuisson indirecte pour les 18 à 20 min. restantes. | 20 à 25 min. | L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite aux briquettes. |
| Côtelettes de porc | Cuisson directe | 10 à 15 min. | Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre. |
| Côtes levées | Cuisson directe pendant 5 min., cuisson indirecte pour terminer | 1,5 à 2 heures, en tournant souvent | Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os. |
| Côtelettes d'agneau | Cuisson directe | 25 à 30 min. | Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre. |
| Saucisses | Cuisson directe | 4 à 6 min. | Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller. |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ APRÈS L'UTILISATION

•Fermez le couvercle et toutes les portes d'alimentation en air pour éteindre le feu.

•Laissez refroidir complètement le gril avant de le manipuler.

•Ne laissez pas sans surveillance un gril qui contient des charbons ou des cendres. Assurez-vous qu'ils sont complètement éteints avant de les enlever.

•Enlevez les charbons restants et la cendre du gril. Soyez prudent afin de vous protéger et d'éviter d'endommager la propriété. Placez les charbons restants et la cendre dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout avec de l'eau. Attendez 24 heures avant de disposer du contenu.

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

**Nous vous recommandons de vider le tiroir d'égouttement et à cendres après chaque utilisation. Assurez-vous que le gril est refroidi et que tous les charbons sont complètement éteints avant d'enlever tout composant du gril.**

• N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les composants du gril.

Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, pelouse ou terrasse. N'utilisez pas de produit à nettoyer les fours pour nettoyer votre gril au charbon de bois. N'utilisez pas un four autonettoyant pour nettoyer les grilles de cuisson ou tout autre composant de votre gril au charbon de bois. La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide de votre gril au charbon de bois à moins de le nettoyer régulièrement.

**L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure.**

**GRILLES DE CUISSON ET GRILLES DE RÉCHAUD:** Les grilles de cuisson et la grille de réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus tenaces.

**NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL:** Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez l'intérieur de la cuve avec un couteau à mastic ou un grattoir, puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Nettoyez l'intérieur du gril avec une brosse en faisant tomber les débris dans le tiroir d'égouttement et à cendres amovible. Si désiré, vous pouvez nettoyer l'intérieur du gril avec un savon doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.

**TIROIR D'ÉGOUTTEMENT ET À CENDRES:** Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de graisse. Les cendres, la graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement situé sous le gril et créent une accumulation. L'accumulation de graisse peut présenter un risque de feu. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans un contenant métallique incombustible. Nettoyez le tiroir d'égouttement et à cendres avec un détergent doux et de l'eau. Rincez à fond avec de l'eau claire et essuyez.

**NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL:** N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, en porcelaine émaillée ou en acier inoxydable. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant à acier inoxydable ou un nettoyant tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer de façon permanente sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une teinte dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

# DÉPANNAGE

| Problème | Causes possibles | Solutions |
| --- | --- | --- |
| Faible chaleur / petite flamme. | Mauvais préchauffage. | Laissez brûler les briquettes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement couvertes de cendre grise. |
| | Circulation d'air insuffisante. | Ouvrez les portes d'alimentation en air. |
| | Quantité de briquettes insuffisantes. | Ajoutez des briquettes dans le bac à charbon de bois. |
| | Bac à charbon mal positionné. | Relevez-le à la position la plus élevée. |
| Poussées de flamme excessives / chaleur inégale. | Mauvais préchauffage. | Préchauffez le gril, le couvercle fermé, pendant 20 à 25 minutes. |
| | Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le tiroir d'égouttement et à cendres. | Nettoyez le tiroir régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir de papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage. |
| | Bac à charbons mal positionné. | Abaissez-le à la position la plus basse. |
| La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte. | Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures. | Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle et de la hotte est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage. |

# COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

## INFORMATION SUR LA GARANTIE

MODÈLE: ____________________

DATE D'ACHAT: ______________________

NUMÉRO DE SÉRIE : ____________________

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER LA GARANTIE

**(pour en faciliter la consultation, inscrivez vos renseignements ici)**

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

-coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
-coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
-décoloration des pièces en acier inoxydable;
-bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à four).

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

⚠ **ATTENTION**: Lors du déballage et de l'assemblage, il est recommandé de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Bien que nous ayons fait tous les efforts pour rendre le processus d'assemblage le plus simple et le plus sécuritaire possible, les coins et les bords des pièces fabriquées en acier peuvent être coupants et peuvent causer des blessures s'ils sont manipulés de façon incorrecte lors de l'assemblage.

## POUR COMMENCER

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et la cuve de gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

### OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

CLÉ OU CLIQUET OU TOURNEVIS À DOUILLE 3/8 (10 mm)

3/8

CLÉ OU CLIQUET OU TOURNEVIS À DOUILLE 7/16 (11 mm)

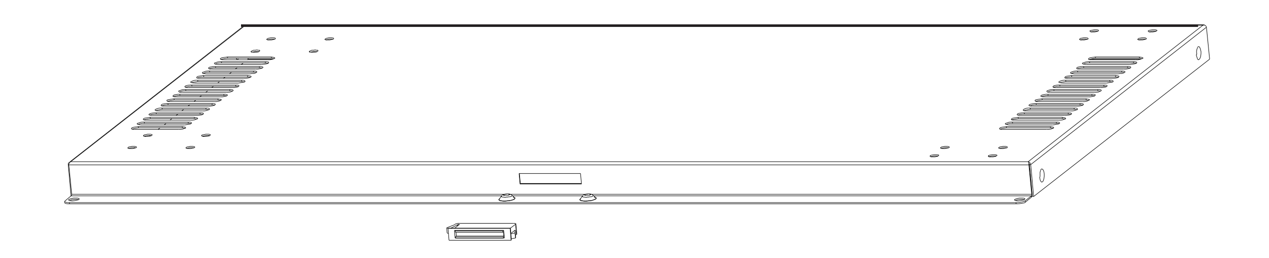
7/16

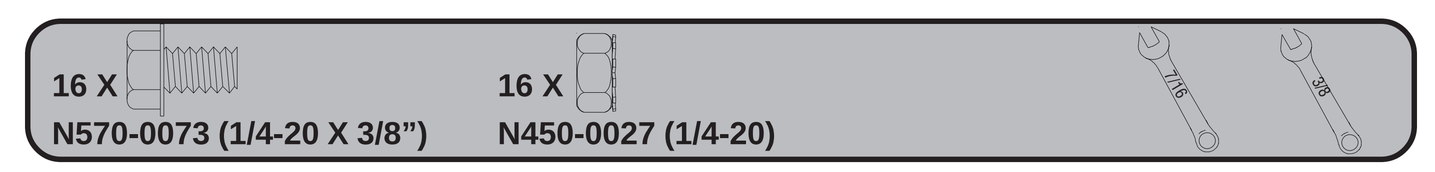
**Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du service aux consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est), du lundi au vendredi.**

**1 x N430-0002**
**LOQUET MAGNÉTIQUE**

## 1 Installation du loquet magnétique

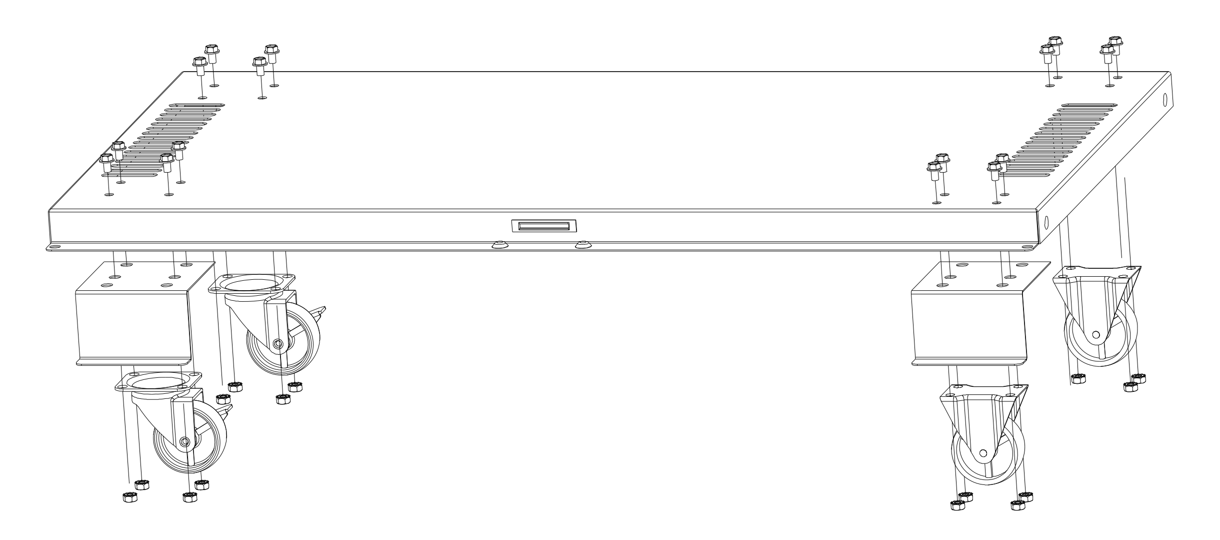
Insérez le loquet magnétique dans la fente à l'avant de la tablette inférieure.






## 2 Installation des roulettes

Attachez les quatre (4) roulettes en utilisant quatre (4) vis de 1/4 - 20 X 3/8" et quatre (4) contre-écrous de 1/4-20 pour chaque roulette.
Serrez fermement.

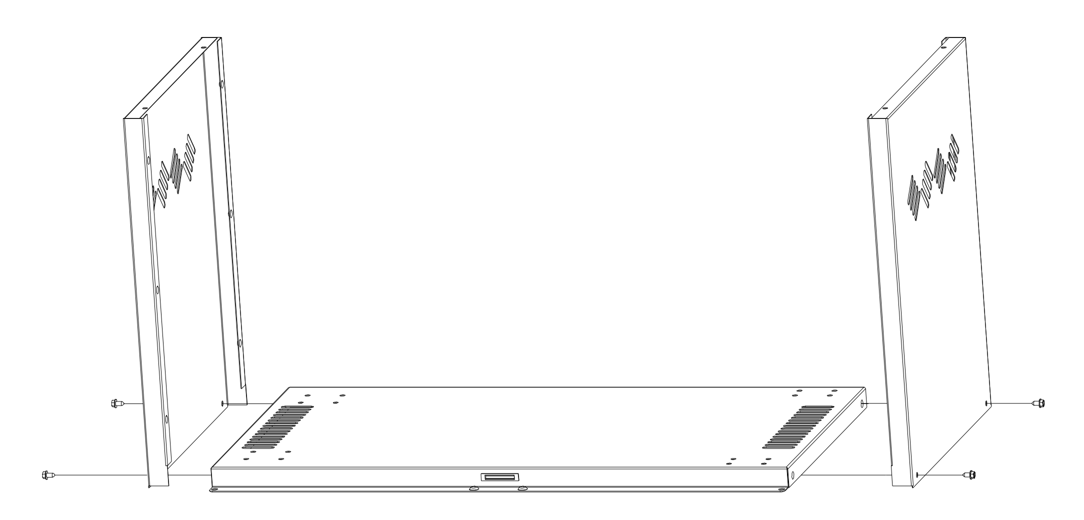




4 X
N570-0080 (#14 X 1/2")
3/8

## 3 Installation des panneaux de gauche et de droite du chariot

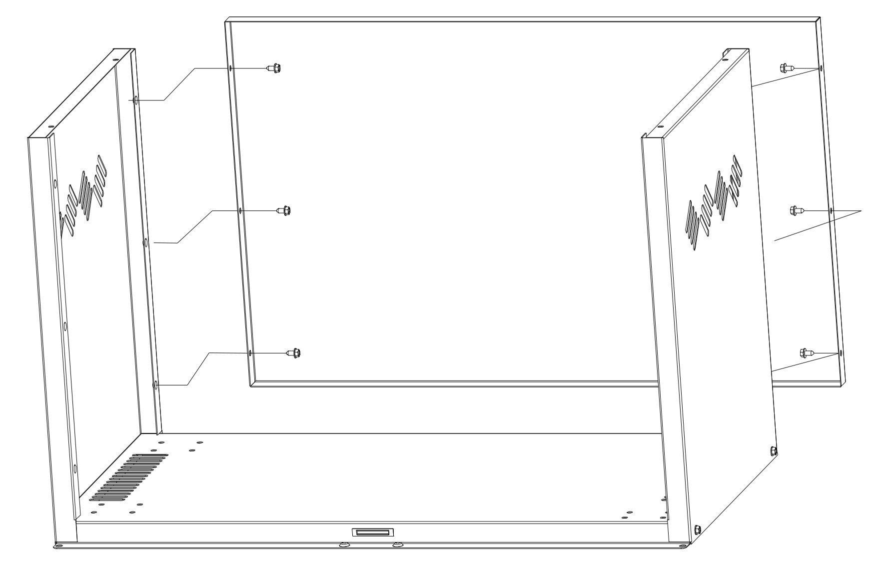
Installez les panneaux du chariot en vous assurant que les fentes du panneau sont situées en haut. Appuyez les panneaux contre la tablette inférieure et alignez les trous. Fixez en utilisant quatre (4) vis #14 x 1/2".





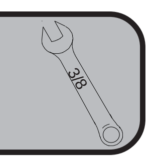

## 4 Installation du panneau arrière du chariot

Placez le panneau arrière du chariot entre les deux panneaux latéraux. Fixez en utilisant six (6) vis #14 x 1/2", trois de chaque côté.



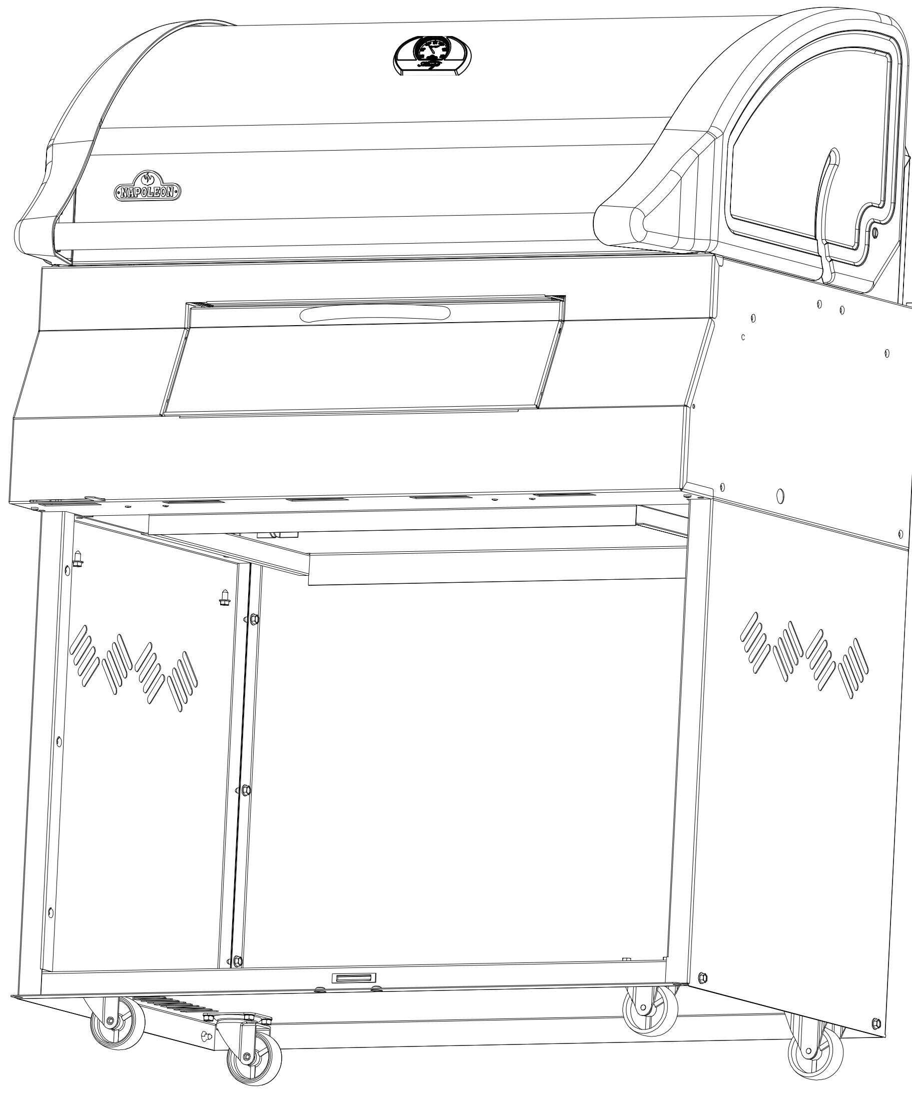
6 X

N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)



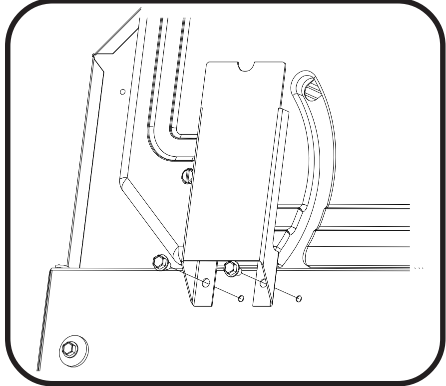

# 5 Installation de la cuve de gril

Soulevez la cuve de gril et installez-la sur le chariot assemblé en alignant les trous au sommet des panneaux latéraux avec les trous au bas de la cuve. Fixez de l’intérieur en utilisant quatre (4) vis de 1/4-20 x 3/8", deux par côté. Installez le support de rôtissoire à la gauche du gril comme illustré, en utilisant deux (2) vis de 1/4-20 x 3/8".






**DEUX PERSONNES SONT REQUISES POUR EFFECTUER CETTE ÉTAPE.**



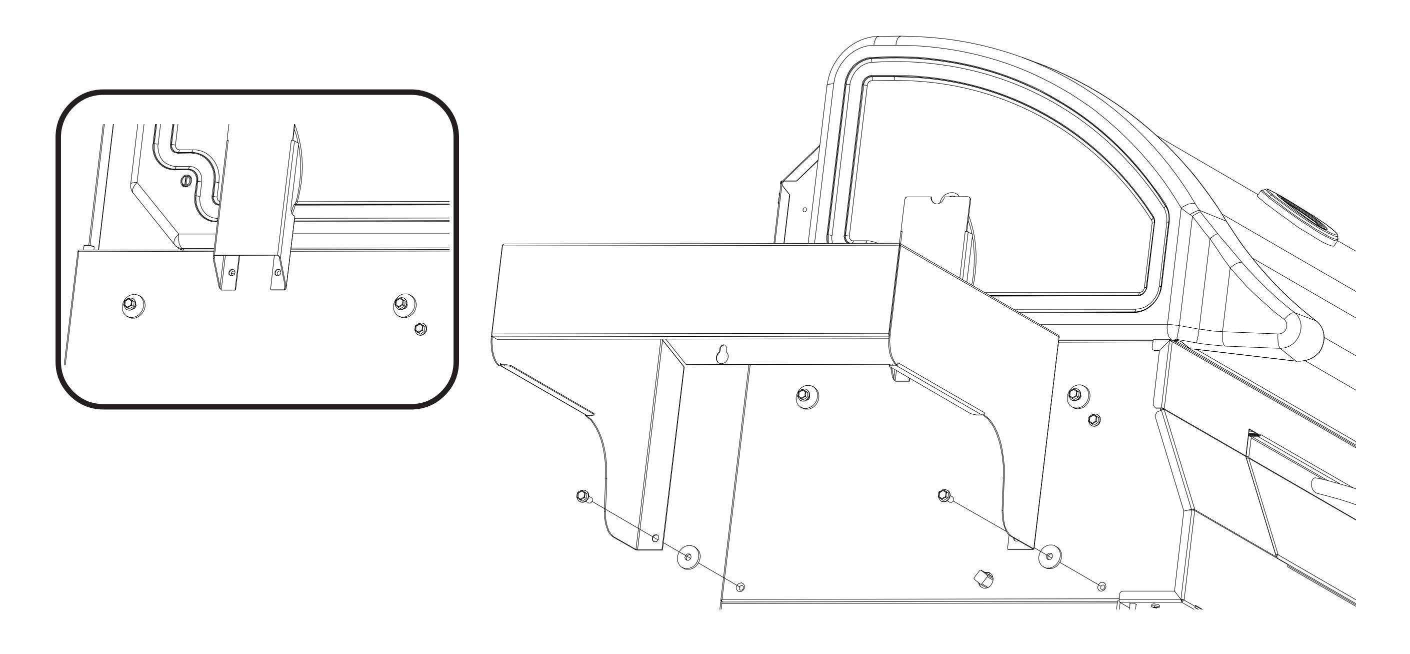
8 X N570-0082 (1/4-20 x 5/8")

8 X N735-0001 (1 1/16” RONDELLE ISOLÉE)

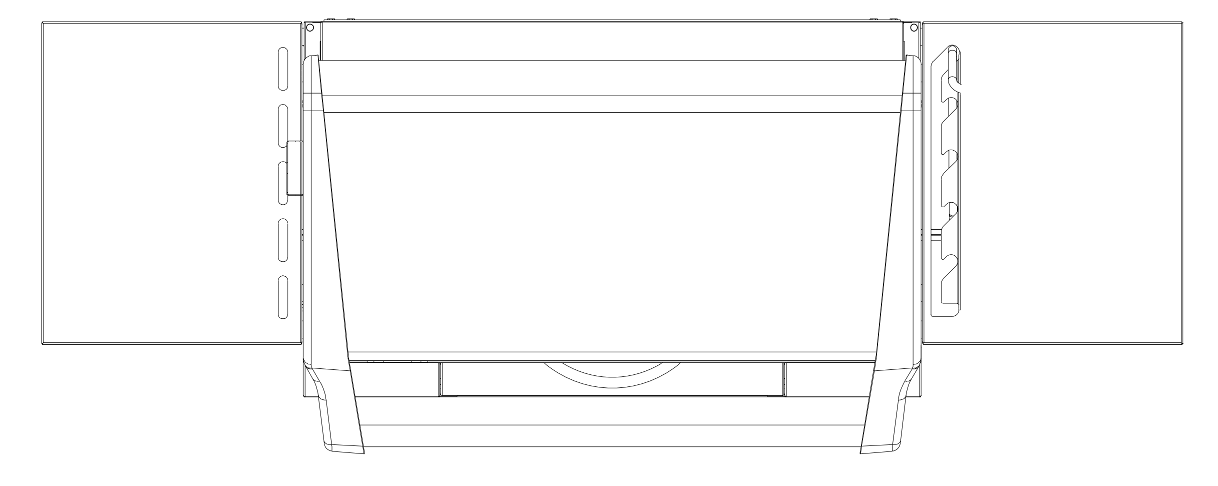
3/8

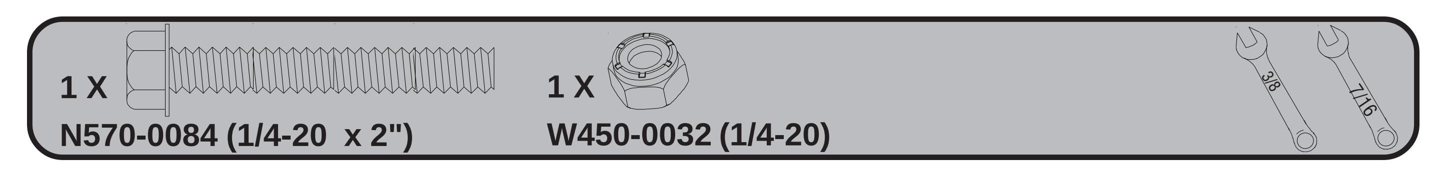
## 6 Installation de la tablette latérale

Insérez deux (2) vis de 1/4-20 x 5/8" dans les rondelles jusque dans les trous supérieurs du côté de la cuve. Ne serrez pas jusqu’au bout. Faites glisser la tablette latérale par-dessus les têtes des vis. Alignez les trous inférieurs de la tablette latérale avec les trous inférieurs de la cuve, puis placez les rondelles restantes entre la tablette latérale et la cuve, comme illustré. Insérez les vis restantes dans la tablette latérale, puis dans la cuve. Terminez le serrage.



**TABLETTE GAUCHE** **TABLETTE DROITE**





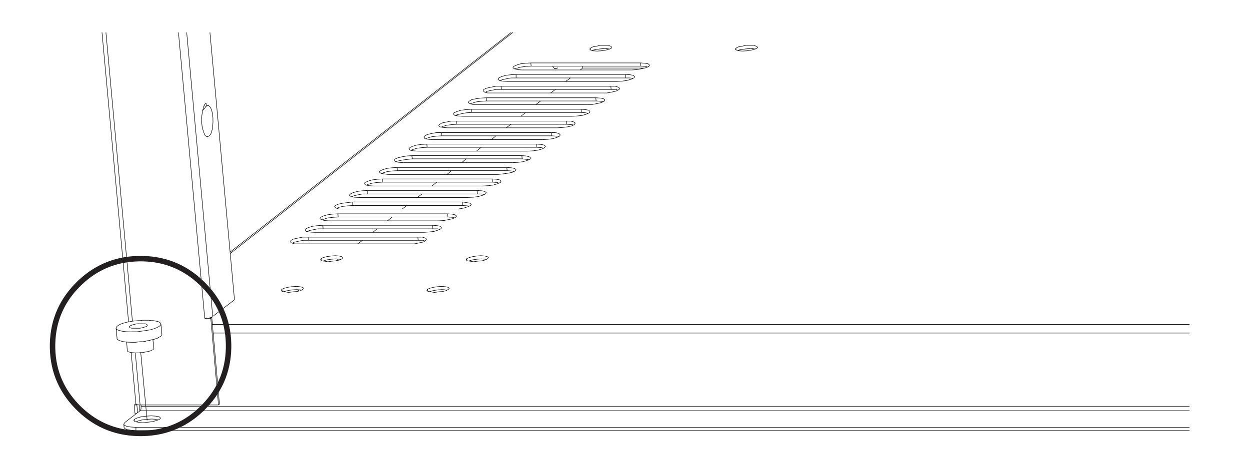

## 7 Installation de la poignée et ajustement du bac à charbon de bois

Insérez la poignée dans la fente de la tablette latérale, comme illustré. Placez-la sur la tige qui émerge de la cuve. Alignez les trous et fixez avec une (1) vis 1/4-20 x 2" et un (1) contre-écrou 1/4-20.

2 x N105-0011 BAGUE DE PORTE

## 8 Installation des bagues de porte

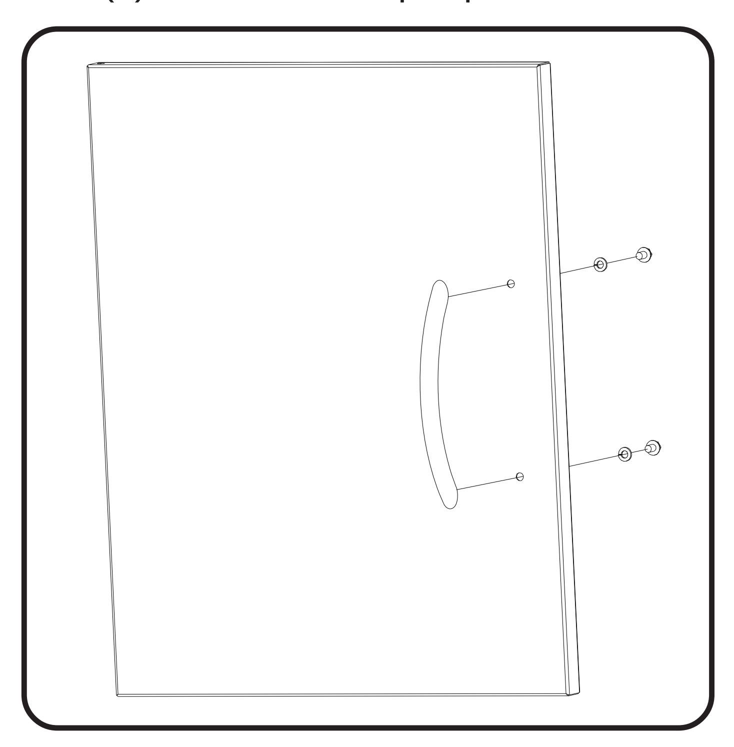
Insérez les bagues dans chaque extrémité de la tablette inférieure.





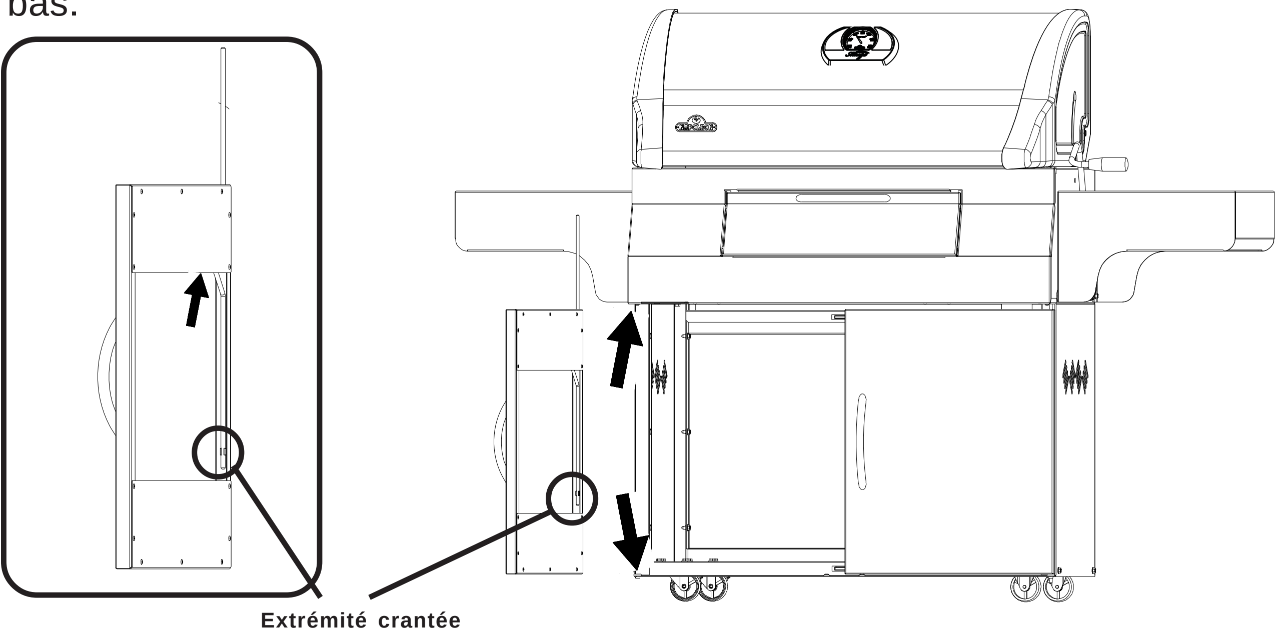

## 9 Installation de la poignée de la porte

Installez la poignée de porte à l'avant de la porte à l'aide de deux (2) vis de 1/4-20 x 3/8" et de deux (2) rondelles 1/4" par porte.



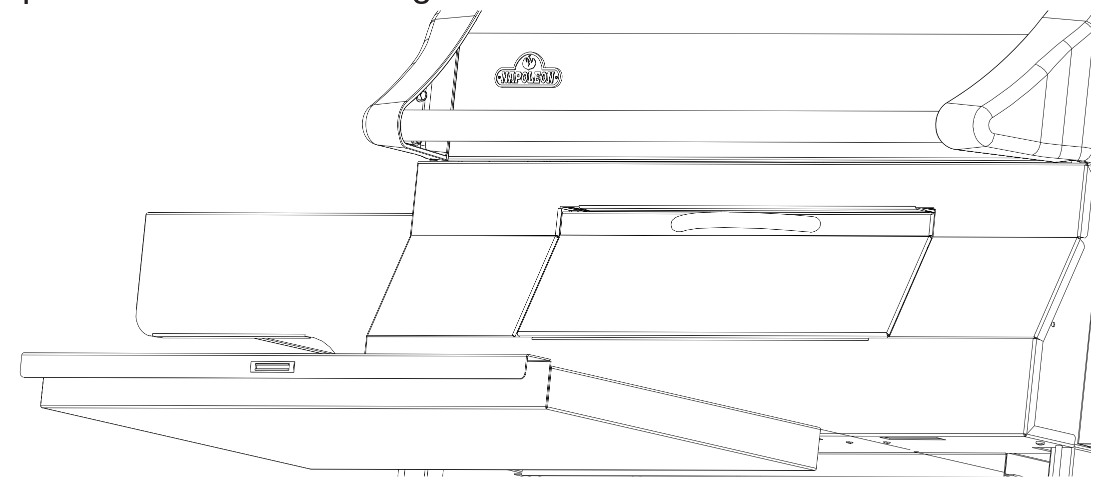
## 10 Installation de la porte du cabinet

Insérez la tige pivot (l’extrémité crantée vers le bas) dans le trou situé dans le haut, à l’intérieur de la porte. En tenant la porte d’une main, dirigez la tige pivot dans le trou situé sous le support avant du cabinet. Lorsqu’elle est fixée, laissez glisser la tige vers le bas, dans le trou inférieur de la porte et dans la bague de la tablette du bas.




## 11 Installation du tiroir d’égouttement et à cendres

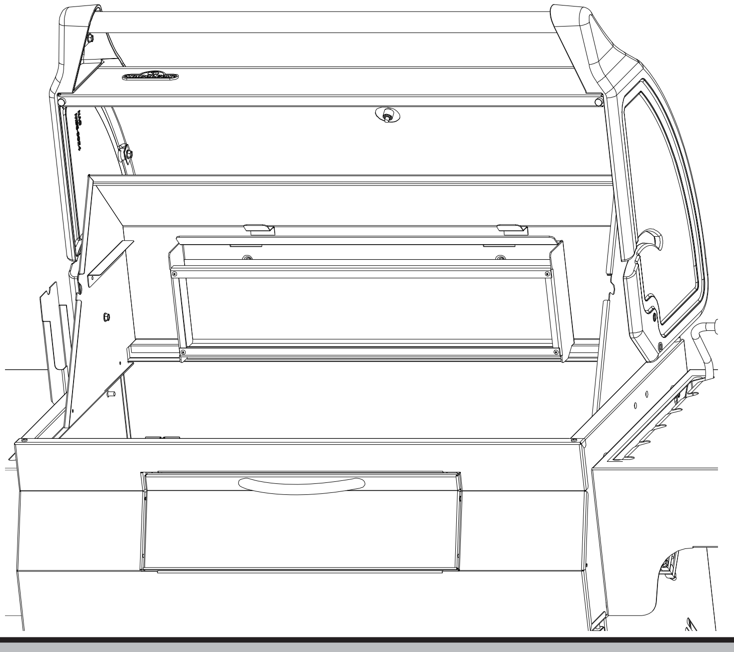
Insérez le tiroir d’égouttement sur le devant de la cuve, comme illustré. Assurez-vous que le tiroir circule le long des rails au bas de la cuve.



## 12 Installation du compartiment arrière (brûleur arrière)

⚠ Installez le compartiment arrière uniquement lorsque vous désirez l'utiliser.

Glissez le compartiment arrière sur les supports à l'intérieur de la hotte, comme illustré.

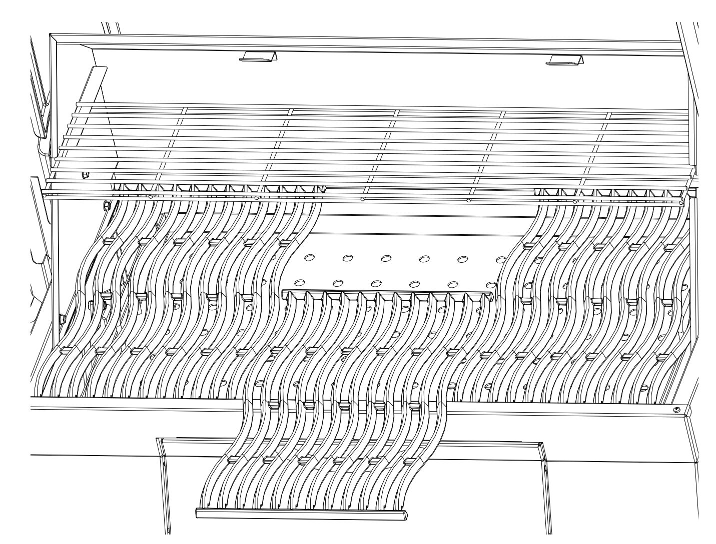


**3 X N305-0064**

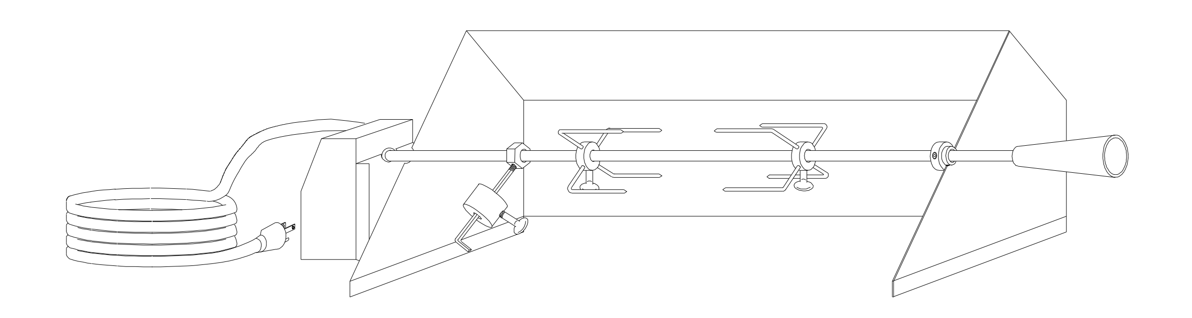
**1 X N520-0024**

## 13 Installation des grilles de cuisson et de la grille de réchaud

Placez la grille de réchaud sur les supports situés à l'intérieur de la hotte, et les grilles de cuisson sur les bordures avant et arrière de la cuve.



## 14 Installation de la rôtissoire (facultatif)



## NOTES

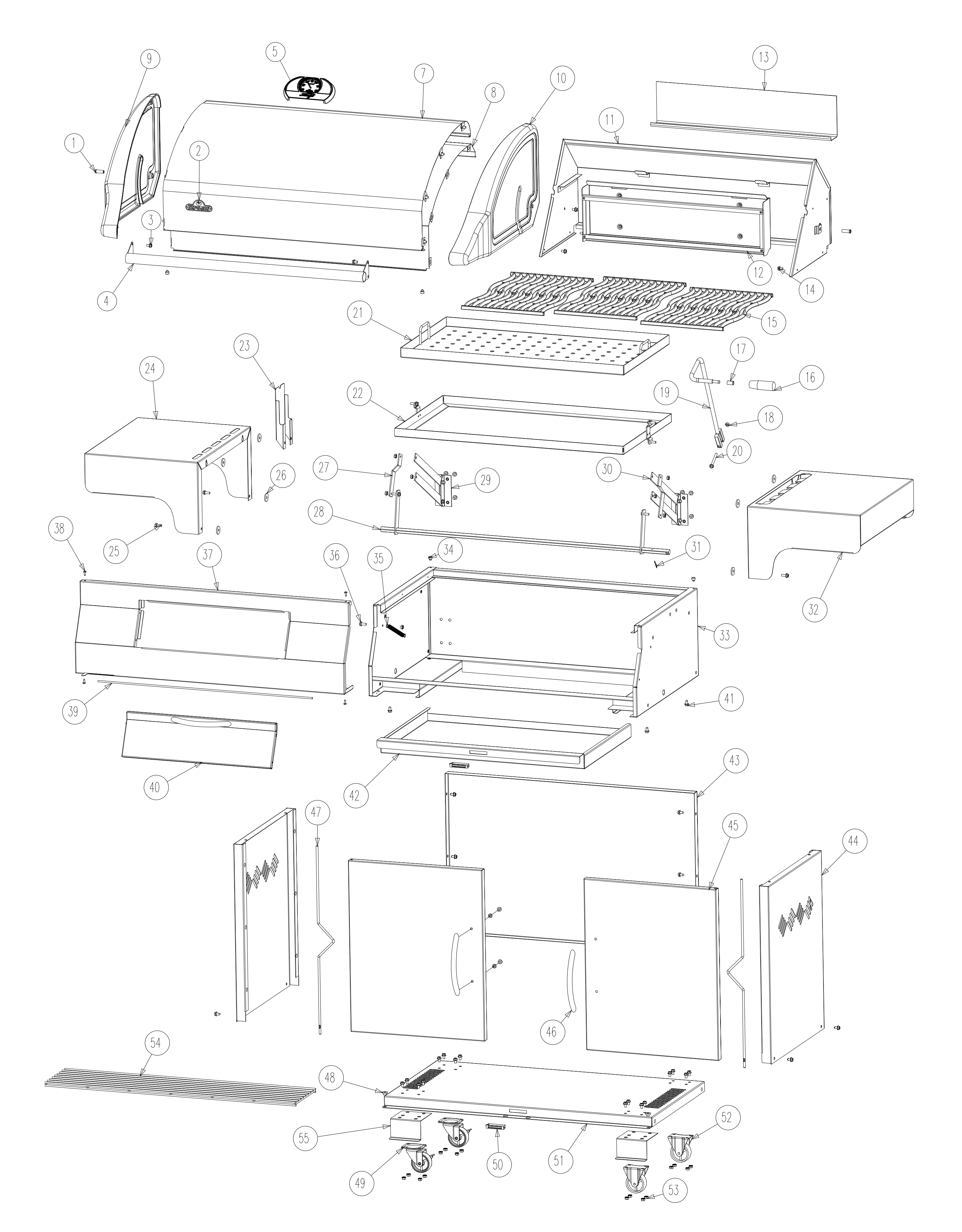
# LISTE DE PIÈCES

| Article | N° pièce | Description | 605 |
|---|---|---|---|
| 1 | N570-0015 | Vis pivot du couvercle | x |
| 2 | N385-0129 | Logo NAPOLÉON | x |
| | W450-0005 | Attaches à ressort pour logo | x |
| | N510-0010 | Pare-choc du couvercle (silicone noire) | x |
| 3 | N570-0073 | Vis 1/4-20 x 3/8" | x |
| 4 | N010-0517 | Poignée de couvercle | x |
| 5 | N685-0005 | Jauge de température | x |
| 7 | N335-0044L | Appliqué pour couvercle en acier inoxydable | x |
| 8 | N585-0042 | Protecteur de chaleur du couvercle | x |
| 9 | N135-0024K | Moulage gauche du couvercle | x |
| 10 | N135-0025K | Moulage droit du couvercle | x |
| 11 | N010-0553 | Hotte | x |
| 12 | N010-0550P | Assemblage du brûleur arrière | x |
| 13 | N565-0005 | Plaque de protection du brûleur arrière | x |
| 14 | N570-0008 | Vis #8 x 1/2" | x |
| 15 | N305-0064 | Grilles de cuisson - fonte | x |
| 16 | N325-0054 | Poignée du levier externe du bac à charbon de bois | x |
| 17 | N540-0004 | Anneau élastique | x |
| 18 | W450-0032 | Écrou de blocage 1/4-20 | x |
| 19 | N010-0555P | Assemblage du levier externe du bac à charbon de bois | x |
| 20 | N570-0084 | Vis 1/4-20 x 2" | x |
| 21 | N010-0606P | Assemblage du bac à charbon de bois | x |
| 22 | N010-0551P | Assemblage du cadre du bac à charbon de bois | x |
| 23 | N475-0199 | Support de rôtissoire | x |
| 24 | N590-0166 | Tablette latérale en acier inoxydable - gauche | x |
| 25 | N570-0082 | Vis 1/4-20 x 5/8" | x |
| 26 | N735-0001 | Rondelle isolée | x |
| 27 | N080-0241P | Support de décalage | x |
| 28 | N010-0552P | Assemblage du levier interne | x |
| 29 | N080-0219 | Support du bras de levage | x |
| 30 | N655-0103P | Bras de levage | x |
| 31 | N485-0012 | Goupille fendue | x |
| 32 | N590-0167 | Tablette latérale en acier inoxydable - droite | x |
| 33 | N010-0549 | Assemblage de la base | x |
| 34 | N510-0010 | Pare-choc du couvercle (silicone noire) | x |
| 35 | N630-0004 | Ressort | x |
| 36 | N570-0082 | Vis 1/4-20 x 5/8" | x |
| 37 | N010-0562 | Assemblage du panneau avant de la base | x |
| 38 | N570-0013 | Vis #8 x 1/2" | x |
| 39 | N555-0034 | Tige de pivot de la porte d'accès | x |
| 40 | N010-0554 | Porte d'accès au bac à charbon | x |
| 41 | N570-0082 | Vis 1/4-20 x 3/8" | x |
| 42 | N710-0057P | Tiroir d'égouttement et à cendres | x |
| 43 | N475-0214P | Panneau arrière du cabinet | x |
| 44 | N475-0213P | Panneaux gauche et droit du cabinet | x |
| 45 | N010-0548 | Porte du cabinet | x |
| 46 | N325-0048 | Poignée de porte | x |
| | N570-0073 | Vis 1/4-20 x 3/8" | x |
| | N735-0003 | Rondelle de blocage 1/4" | x |
| 47 | N555-0018 | Tige de pivot de la porte | x |
| 48 | N105-0011 | Bagues de porte | x |
| 49 | N130-0012 | Roulette pivotante | x |

# LISTE DE PIÈCES

| Article | No pièce | Description | 605 |
|---|---|---|---|
| 50 | N430-0002 | Loquet magnétique | x |
| 51 | N590-0165P | Tablette inférieure | x |
| 52 | N130-0013 | Roulette non pivotante | x |
| 53 | N450-0027 | Écrou de blocage 1/4-20 | x |
| 54 | N520-0024 | Grille de réchaud | x |
| 55 | N080-0212P | Support de stabilisation | x |
| | N370-0454 | Ensemble de rôtissoire | ac |
| | N555-0021 | Tige de rôtissoire | ac |
| | 63605 | Housse en vinyle | ac |
| | 56017 | Plaque de cuisson en acier inoxydable | ac |

x - compris    ac - accessoires


1
2
3
4
5
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55




**TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282**

# BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

**NOM DU CLIENT**_______________________________________________

**ADRESSE:**_______________________________________________

_______________________________________________

_______________________________________________

_______________________________________________

**TÉLÉPHONE :**______________________ **FAX :**______________________

**EMAIL:** _______________________________________________

**# VISA OU MASTERCARD :**______________________ **DATE D'EXPIRATION :** __________

**SIGNATURE:**_______________________________________________

| QUANTITÉ | NUMÉRO DE PRODUIT | DESCRIPTION |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

**SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL**